



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz karabiber
- 2 Adet halka doğranmış domates
- 1 Adet ince doğranmış soğan
- 5 Adet patlıcan
- 4 Adet dolmalık biber
- 3 Yemek Kaşığı Sana Margarin
- 1 Bardak su veya et suyu

Patlıcanları soyup 2 cm kalınlığında halkalar şeklinde doğrayalım üzerine tuz serpip suda bekletelim 20 dk daha sonra soğuk suda yıkayıp kurulayalım daha sonra sana margarini bir tavada eritem patlıcanları rengi dönene kadar kızartalım pişireceğimiz fırın tepsisine kızarttığımız patlıcanların yarısını dizelim ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı sanayı eritem ardından soğanı ilave edip soteleyelim kıymayı ekleyelim kıyma suyunu bırakıp çekene kadar sürekli karıştıralım ardından domates tuz ve biberi ilave edip kaynar suyunuda ekleyelim kısık ateşte harç suyunu çekene kadar pişirelim pişen harcı tepsideki patlıcanların üzerine dökelim kalan diğer patlıcanlarıda üzerine dizelim en üste halka halka doğranmış domates ve biberleri dizelim önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 25- 30 dakika pişirelim sıcak servis yapalım.